

شماره ثبت شده
۲۱۸۲

۲۱۸۲

کتابخانه مجلس شورای ملی

تألیف: آیت الله العظمی المولود المرحوم

موضوع تألیف: _____

مؤلف: _____

موضوع دفتر: _____

شماره دفتر: ۲۱۸۲

۲۱۸۲

بازرسی شده
۳۷ - ۳۷

بازدید شد
۱۳۸۱

۱۳۸۱ - ۱۳۸۱

على اية الطريق بعد المتيقن ثم ولما قبل ان يفتوح
الطريق للاطراف الى الموضع كما يفتح الانوار
في القصور التي در ذلك يتبين في اهلها
على اهلها على وجهه فاعلم ان الموضع قد
انتهى الى الشوارع حيث كان الموضع قد
انتهى الى الشوارع حيث كان الموضع قد
انتهى الى الشوارع حيث كان الموضع قد

كتاب الاغذية والاعطية

١٥١٣

كتاب الاغذية والاعطية
١٥١٣

بسم الله الرحمن الرحيم

الحمد لله الذي خلق الافلاك والاعصار اي الكمال فطرته خلق الانبياء ومبته به نور العقل
من جبروته جعل الغذاء قوتنا لتربيه ووقفته لتدبير الغذاء وعاية خلقه وارسل النبي
العربي محمد ايتهم بعونه صلى الله عليه وآله وعترته **اما بعد** بدان که بهترین
چیزی که در علم طب یاد کرده شود احوال عند ابودکتن آدمی هر روزی بل که
مر ساعتی بدان احتیاج دارد از جهت نمودن و نشود از جهت تبدیل تخلیل تا چنانکه
روزگار و حرکات بدنی و نفسانی ازین چیزی باز کم میکند عوض آن غذای
موقوتی باین آدمی میسر شد تا تارک و تلافی از تخلیل نباشد پس خبری بود و عجز
شناختن قوی و افعال اغذیه مفرد و مرکب چون متماثل درین کتاب نگنجد که طبع
و فصل هر طعامی علی حد بداند و وجود استعمال آن تا مگر که خواهد که از طعامی اجتناب
کند و روی تمام کند و از کوششها و از جویها آن اختیار کند که موافق تن بود و بارگاه
سجده و تقالی تن آدمی را از جسد حیوانات جان افزیده است که مریض جلد حیوان
بتغریق خوردن ایشان مجسمه خورند چنانکه بعضی از حیوانات چون طیور و جویبار خورند

آدمی موافقت ایشان کند و جویبار خورند و گوشت و تخم و دانه و همچنین
در گوشت خوردن با جمله سیاح موافقت کند و در کباب خوردن با جمله رواج و رواجی
موافقت کند بل که کبابی چنانچه که چنانچه خورد و آدمی بخورد از جهت منفعت که در دست
پس درین کتاب هر چه با آدمی نسبت دارد از ماکول و مشروب یاد کردیم و اول از گوشت
آغاز کردیم که حیوانیت نزدیک است و اول گوشتی یاد کردیم که قریب القوه باشد بگوشت
آدمی بعد از آن تفصیل کوششها از آن سخن تر و سبک تر چون لحوم طیور و اجناس
ماهی و بعد از آن تفصیل حبس بیوانی چون انواع بیض و شیر و پنیر و سرچر از شیر گاو
و بعد از آن جویبار خورند و بعد از آن بقول و خوراک و بعد از آن اشته به و در بوب و بعد از آن
روغن و طبعها و آشها و قلا یا حسلوا یا که چون باید ساخت و وجه استعمال آن
و اختصار مریخی و منفعت و مضرت و دفع مضرت آن که بچه توان کرد و در پیشال
تقویم الصحه نهادیم که ابن عبیدون ساخت است تا بر خوانندگان آسان باشد هر چند

سخن درین باب بسیارست بحسب اهل
موضع نقل کردیم و یاد کردیم پس بپایان
والله الموفق

الکحل	الاشتر	الطبر	المن	المصر	دفع الضر
کشف دهن دار	کرم درم بود	کرم درم بود	کرم درم بود	کرم درم بود	کرم درم بود
کرم درم بود	کرم درم بود	کرم درم بود	کرم درم بود	کرم درم بود	کرم درم بود
کرم درم بود	کرم درم بود	کرم درم بود	کرم درم بود	کرم درم بود	کرم درم بود
کرم درم بود	کرم درم بود	کرم درم بود	کرم درم بود	کرم درم بود	کرم درم بود
کرم درم بود	کرم درم بود	کرم درم بود	کرم درم بود	کرم درم بود	کرم درم بود
کرم درم بود	کرم درم بود	کرم درم بود	کرم درم بود	کرم درم بود	کرم درم بود
کرم درم بود	کرم درم بود	کرم درم بود	کرم درم بود	کرم درم بود	کرم درم بود
کرم درم بود	کرم درم بود	کرم درم بود	کرم درم بود	کرم درم بود	کرم درم بود
کرم درم بود	کرم درم بود	کرم درم بود	کرم درم بود	کرم درم بود	کرم درم بود

وجه استعمال هند اللحم

بستر از همه گوشتها بود و خصوصا که بزریره باز نهند و محلی کنند و بچند و برشته باد و چینی
وقت محد و آورد و رسول صلی الله علیه و آله این اسید طعام الدنیا و الاخره خوانند
این گوشت پخته در بریان بغایت ناعم بود و کباب بر آتش کفند و گردانین سود دارد
و این لذیذ تر از همه گوشتها بود و لطیف تر از دهنه دارد و در کرم پیر سود دارد
بغایت پسندیده داشته اند که بزغال بغایت تر بود و بر پیر بغایت خشک بود
و این اعتدالی که دارد متوسط است و زیر با و کشتی و آب کندم سود دارد
از جهت آنکه او پوسته مولع بود بسیار خوردن دفع کند و گوشت آن خوردن خفم را
زیادت کند و تنوری و کجانی که باشد و بقلیه زبان کار باشد
از جهت آنکه و بغایت دهنه است و پوسته کبابهای خوشبوی خور و گوشت او
خوشبوی بود و گردیده او بجلوای عمل کنند کرده را سود دارد
این طبیبان بغایت ناپسندید داشته اند که هم بلغم سودا انگیزد و
بته آن بود که فلفل و کباب و نمک بروی کنند و کباب کنند و بقلیه نیک بود
خون این کلف آید و حیض بکشد و البسته نشاید که اومان کنند بر آن که
رعوت آرد و ناروان سود دارد چون پیر نباشد و الله اعلم

شیر کینه	شیر کینه	شیر کینه	شیر کینه	شیر کینه
شیر کینه	شیر کینه	شیر کینه	شیر کینه	شیر کینه
شیر کینه	شیر کینه	شیر کینه	شیر کینه	شیر کینه
شیر کینه	شیر کینه	شیر کینه	شیر کینه	شیر کینه
شیر کینه	شیر کینه	شیر کینه	شیر کینه	شیر کینه
شیر کینه	شیر کینه	شیر کینه	شیر کینه	شیر کینه
شیر کینه	شیر کینه	شیر کینه	شیر کینه	شیر کینه
شیر کینه	شیر کینه	شیر کینه	شیر کینه	شیر کینه
شیر کینه	شیر کینه	شیر کینه	شیر کینه	شیر کینه
شیر کینه	شیر کینه	شیر کینه	شیر کینه	شیر کینه

وجه استعمال هندی الالبان

ماست این سرگاک که پسندند و مانع تر بخورند نافع بود و اگر بایسار زور و غن جزدوبا
 نان برسد کنند و مانع و باد بخوبی بغایت نافع بود
 این را بستند و بپزند و استخوان خرمایچه دهند و کباب تر موافق آن علت که
 اورا اجبت آن بسته باشند شیر وی لطیف و بکواسم نافع بود
 این از همه شیرها لطیف تر و نافع تر بود و اجبت غلط گوشت این حیوان چون گوشت
 غلیظ بود و فصل اشش رقیق بود و بهیچ پیازی نافع بود و خاصه سبج را
 بستند و برنج پاکیزه بریان کنند بآب پزند و نمک در آن کنند و بعد از آن
 ازین شیر چندان بخور و این برنج دهند که تحمل کنند نافع بود
 سرگاک این حیوان تن درست بود و پنج ماه برآمده بود از زادن شیر این بغایت
 نافع بود و اگر صغیری خورد ترشش باید و اگر بزرگتر خورد تازه باید
 این را از بادی بسیارند یا از میانان دور و سرش بگردانند و هر صد و دو درم
 نمک سندی بروی نهند و بکند از نماند تا بکند از و مرقق شود و نافع بود
 بستند شیر تازه و بزنند در مشک پاک و اگر بمضاب بزنند نیک تر باشد
 و آن متدرج شود که در و باشد بر و دوزمان را پس و مند باشد

[illegible]

وجه استعمال هذه الفواكه

این در بطرستان بستانند و در زیر خاک نهند تا پرورده شود و برتری در
سیر کنند بغایت سودمند و منفعت کند و الله اعلم
بغایت نفع بود و تب بلغمی آرد تا خشک نشود و عرق را بر این دارد
و با انجیر و فانیه سحری خورد نافع باشد و الله اعلم
آرد این بستانند و بر وغن جوز بر این کنند و با حل ملو اکسند
یا فانیه سحری با وی یار کنند و بخورند حله را ببرد و خون شکم باز گردد
درتری بستانند و برند آب و شیر و آن بچیرند و یقوام آرند این را
رب الوکشره خوانند و با گوشت بپزند منفعت کند
بغایت جگر را سودمند است و این را عصا بچیرند و خشک کنند
بگرم سیر یا برند و در آن هوا بغایت سودمند باشد
این درتری بغایت لذیذ بود و اگر گوشت پزند نافع بود و بشکر و نمک
پرورند اما نمک زیان دارد و بهتر است ز بکاری بود
باید که نیک رسیدن بود که بخورند مضر نباشد و اگر در آتش و گرم کنند
و بکنند لذیذ بود و پوست باز نیاید کرد و بسیار خوردن خاق آورد

[illegible]

۱۰۰
 ۱۰۱
 ۱۰۲
 ۱۰۳
 ۱۰۴
 ۱۰۵
 ۱۰۶
 ۱۰۷
 ۱۰۸
 ۱۰۹
 ۱۱۰
 ۱۱۱
 ۱۱۲
 ۱۱۳
 ۱۱۴
 ۱۱۵
 ۱۱۶
 ۱۱۷
 ۱۱۸
 ۱۱۹
 ۱۲۰
 ۱۲۱
 ۱۲۲
 ۱۲۳
 ۱۲۴
 ۱۲۵
 ۱۲۶
 ۱۲۷
 ۱۲۸
 ۱۲۹
 ۱۳۰
 ۱۳۱
 ۱۳۲
 ۱۳۳
 ۱۳۴
 ۱۳۵
 ۱۳۶
 ۱۳۷
 ۱۳۸
 ۱۳۹
 ۱۴۰
 ۱۴۱
 ۱۴۲
 ۱۴۳
 ۱۴۴
 ۱۴۵
 ۱۴۶
 ۱۴۷
 ۱۴۸
 ۱۴۹
 ۱۵۰
 ۱۵۱
 ۱۵۲
 ۱۵۳
 ۱۵۴
 ۱۵۵
 ۱۵۶
 ۱۵۷
 ۱۵۸
 ۱۵۹
 ۱۶۰
 ۱۶۱
 ۱۶۲
 ۱۶۳
 ۱۶۴
 ۱۶۵
 ۱۶۶
 ۱۶۷
 ۱۶۸
 ۱۶۹
 ۱۷۰
 ۱۷۱
 ۱۷۲
 ۱۷۳
 ۱۷۴
 ۱۷۵
 ۱۷۶
 ۱۷۷
 ۱۷۸
 ۱۷۹
 ۱۸۰
 ۱۸۱
 ۱۸۲
 ۱۸۳
 ۱۸۴
 ۱۸۵
 ۱۸۶
 ۱۸۷
 ۱۸۸
 ۱۸۹
 ۱۹۰
 ۱۹۱
 ۱۹۲
 ۱۹۳
 ۱۹۴
 ۱۹۵
 ۱۹۶
 ۱۹۷
 ۱۹۸
 ۱۹۹
 ۲۰۰

وجه استعمال سند القواک

بستاند و در شیر اغارند تا نرم شود و نافع بود و اگر در وقت تری در
میان شیر جنبه مانند مضمه با دام و پیچ تر و کج نافع بود
کسانی که ایشان را شوت کل خورن غالت شود با مضمه با دام بخورند
شوت کل ببرد و در را سود دارد اما بسیار نباید خورد

این در همه خوردنیها کنند و در ترشیها کنند نافع بود و سورت ترشی هر دو
و نیز ترشی سورت آن بشکنند و بقل در آب و نمک بریان کرده نافع بود

اگر بوی این مشقالی بچیزند و در تنوز خشک نشود و در کونش نو و بگویند خون
بازگشاید و بر پان کرده باشد شکر و عسل نافع بود و سودمند

این در معدن خویش بجای محضه باو ام در لوازینه نرسند و به بیگانه
نیز نهند اما بر مان کرده و تاش باید خورد و اگر اندک بای تلخ بود ز سر می دارد

بسنانه و در روغن جوز آغارند و بکذارند تا روغن و مسان شود و در د
پشت را نافع بود و اگر بسیار خورند خارش آرد و مضر باشد

روغن این مالیدن و خوردن فایده و لقوه را سوود دارد و همه بیماری
سر درانیک بود و بجای مغز جوهر قیطان کنند نافع و لذیذ بود

[illegible]

وہجہ استعمال ہند الانواع

ان نیک بود که آب نی شکر بود و آنجا از شیر که کند سخت بد بود
و چون بار دهنه کف بد بکنند و بخورند مردم را سدی بکند
این بهتر آن بود که از آب نی پزند به عیش و بکران نیز می عیش پزند
و در دباوی اضافت نکنند نافع نباشد
این را قند کنند چنانکه بستانند کلاب و دباوی بکند از نند و
کافور و بابجی و بعد از آن که پاک کرده باشند از کعبه قوام آورده
این سید الحوائست فی الدنیا و الآخره و در همه علتها سود دارد و گرم
مزاج را بجلوی نشاپسته و بادام باید حوز و مرطوبی را بر دغن جو ز
آب انگور باب کشش صافی کنند و بر سر آتش نهند و بجوشانند و نشاپسته
در وی کنند تا سطر شود و بعد از آن بر جاست بریزند
بستانند و بتری در پی که نسته حرارت وی اندک شود و معده
نافع بود و معده آنرا بگویند و با شکر بخورند سودمند باشد
بستانند و یک شب بیاغازند و خاکش بکیرند و بجلو کنند بار دغن
بادام بغایت نافع بود و قوت باد آورده و روشنای چشم بیفزاید

شربت	الاضطیاج	ج	المسحوق	نصف النصف
بسته نون	از خاک و سینه	کم و خنک	خارج رانغ بود	قوی و گرم
بسته نون	بغافور و سینه	عصاره سینه	روغن زیتون	روغن زیتون
بسته نون	بسته نون	کم و گرم	چونان و سینه	چونان و سینه
بسته نون	بسته نون	بسته نون	بسته نون	بسته نون
بسته نون	بسته نون	بسته نون	بسته نون	بسته نون
بسته نون	بسته نون	بسته نون	بسته نون	بسته نون
بسته نون	بسته نون	بسته نون	بسته نون	بسته نون
بسته نون	بسته نون	بسته نون	بسته نون	بسته نون
بسته نون	بسته نون	بسته نون	بسته نون	بسته نون

وجه استعمال سینه الاثین

شراب کهن بستانند و در یکی کنند و فلفل و خولجان و زرنبا و برک
قناری و سافنج هندی و عود و زعفران در کرباسی بندند و در میان آن کنند
این را بچوبش تند ما سرچ من بایک من آید و اسپندان در سه کنند و
در میان آن بپزند تا آنچه قوت باشد با آن دهد و باغ و بر و برف خرد
و یکی بزرک بستانند و قدری دویست من آب انکور در وی کنند و بخت فرب
در میان آن کنند و بچوبش باد و بیه معلوم و روغن ار سرش بچوبش
اب کشش بزرگ بپزند و آب انار اعلی و اب قصب السكر از سر یکی بر آید
و در ظرفی آبگینه کنند و بکذارند تا نیک بجوشد و صافی کنند بخت نافع بود
آرد و بستانند و بلفور کنند و بچوبش یا آب زبستانند و بر سر آن کنند
و بکذارند تا بجوشد و صافی کنند و جوانان بخورند نافع باشد
بند و ستان بسیار بستانند و در آب کنند و در ظرفهای بزرگ و چون
بجوشد آنچه بر سر می آید بر میگیرند و می خورند و بکذارند که ترش شود
بترکستان خورند و این را بکین خوانند که دم بلفور کنند و در آب رز
بچوبش تند و در ظرفی کنند و صافی کنند و بخورند نافع باشد

شربت	شربت	شربت	شربت	شربت
شربت	شربت	شربت	شربت	شربت
شربت	شربت	شربت	شربت	شربت
شربت	شربت	شربت	شربت	شربت
شربت	شربت	شربت	شربت	شربت
شربت	شربت	شربت	شربت	شربت
شربت	شربت	شربت	شربت	شربت
شربت	شربت	شربت	شربت	شربت
شربت	شربت	شربت	شربت	شربت
شربت	شربت	شربت	شربت	شربت

وجه استعمال هنده الاشربة

ده رطل آب به بتانند و پنج رطل شراب انگوری و دو رطل و نیم شکر
 بپزند و مروتی کنند بچند گرت معده ضعیف را بغایت نافع باشد
 خون چون رنگ بر آفتاب بتانند و آبش بکینند و صاف کنند و بکل و
 شکر بپزند پس صاف کنند و در تب شاید که خورند
 انار ترش و شیرین بکینند و پخت رند و آبش بکینند و یک شب بکند رند
 و با شکر بپزند و دم صند ای را بغایت نافع باشد
 ده من قند یا شکر سفید بتانند و بکلاب بپزند و بقوام آند آنکار و
 بر مرکب من قندی در ماب تمام بر صافی برنهند نافع بود
 بتانند و بگویند و آبش بکینند بکرماسی قوی و بخوشند و قدری شکر
 بران نهند و به سفید خایه صافی کنند و سوسند باشد
 چون تر بود بخوشانند و شیر و اشش بکینند و اگر خواهند مورد و دانه تر خشک
 در آخر اندیک شب و دیگر روز آب مویر بخوشانند و با قوام آرند
 ده استیر بنفشه تر و چهار من آب بخوشانند تا یک رطل شود و باقی
 صافی کنند و یک من شکر بروی نهند و به بزرگ بغایت سودمند باشد

شربت صندل	شربت صندل	شربت صندل	شربت صندل	شربت صندل
شربت صندل	شربت صندل	شربت صندل	شربت صندل	شربت صندل
شربت صندل	شربت صندل	شربت صندل	شربت صندل	شربت صندل
شربت صندل	شربت صندل	شربت صندل	شربت صندل	شربت صندل
شربت صندل	شربت صندل	شربت صندل	شربت صندل	شربت صندل
شربت صندل	شربت صندل	شربت صندل	شربت صندل	شربت صندل
شربت صندل	شربت صندل	شربت صندل	شربت صندل	شربت صندل
شربت صندل	شربت صندل	شربت صندل	شربت صندل	شربت صندل
شربت صندل	شربت صندل	شربت صندل	شربت صندل	شربت صندل
شربت صندل	شربت صندل	شربت صندل	شربت صندل	شربت صندل

وجه استعمال مسند و المربیات و الاشری

شکر با قوام آرد و صندل محلول مختصری در آن کنند بر سر منی شکر و دوم
صندل و بهر وقت که خوردند با شربت نیلوفند بکار دارند نافع باشد
این شربت که وصف او درین موضع خوان کرده اما آن چه بود که درین
ترتیب کنند و نسخ ساختن آن در کتاب قانون باید جست
آن نیک بود که با آب پاره کنند و آب حمض نه انکس کچر و که پوست
آن باز کنند و دانه بر سر منی چون کنند نافع باشد
حکم این مسم حکم حمض است و هیچ یک تحمل آتش تیر کنند باید که آتش
نرم کنند و در وقت فرو کردن آتش حمض و آب بپزند و وی کنند
این ایاد کرده ایم اما شد طاعت که تا نیک شود و عسل کنند تا چوب سین نشود
و زعفران و معطر و عود بر آن کنند
کل اگر کنند و یک شب بگذارند و انگاه با خن کبیر پان کنند
و با شکر و دست خمیه کنند بر سر و اسپتیه منی کل و در آخر منی بکار کنند
کل بر مسم چنین کنند و عسل کنند و در سر و پیر و دانه و در کرم پیر
چل روز در آفتاب کنند و کل با منی نافع بود

سینج	سینج	سینج	سینج	سینج
سینج	سینج	سینج	سینج	سینج
سینج	سینج	سینج	سینج	سینج
سینج	سینج	سینج	سینج	سینج
سینج	سینج	سینج	سینج	سینج
سینج	سینج	سینج	سینج	سینج
سینج	سینج	سینج	سینج	سینج
سینج	سینج	سینج	سینج	سینج
سینج	سینج	سینج	سینج	سینج
سینج	سینج	سینج	سینج	سینج

وجه استعمال سینه و الاطعمه

دیگی پستانند آب دروی کنند و در تنور نهند و سبب دروی اندازند و یک
 کوفته چهار پان کنند و بر سر جوب نهند و مروج پرورد و دروی بریزند
 آن بهتر بود که گوشت سینه مرغ و بره با هم بکوبند با زیر و محسن در دیگی
 کنند و نخود در آغازند و بپزند و کشتنای تری بران نهند نافع بود
 از سه گوشت پزند گوشت مرغ و بره و گوشت کاه و یک ساله و کندم را بکندارند
 تا بخت شود و این گوشتها در آن کنند تا مدها شود و که نافع باشد
 این هم از سه گوشت کنند و با مغز جوز کوفته و ستر و گردیا و نخود
 در آغشته و در عفران در تنور نهند و سرشوب بکیرند تا نیک مدها شود
 این هم با سه گوشت و کندم در تنور نهند تا نیک مدها شود و باید که مرغ
 من گوشت یک من کنند و بود و انجا و بشیر و تان نیز نافع باشد
 این را از انواع پزند اما لاله تران بود که مرغ بار و غن کاه و بران کنند و آب
 جدی بکشند و بر سران کنند و بر سر منی برنج و دمن و با چسل خورند
 بستاند گوشت فریه و پیاز و کشتنای مرغ و گوشت پاره های بزرگ
 کند و او را خشک و شکسته پاک کرده و معطر نهند و سبب و سبب نافع بود

[illegible]

وجه استعمال هندو الفلاسفہ

باونجان پوست باز کنند و ریزه کنند و یک توکوش و اما زیر و یک تو
باونجان و اندکی آب بان کنند و اگر باز کنند نافع باشد و لذیذ بود
کز خر و کنند یا بگویند و گوشت و پیاز و اما زیر و کنند با آن یا کنند
و قدری روغن جوز و اندکی آب بان کنند و بروغن با دوام بخفته کنند
که دوپایه کنند و دانه پیردن کنند و بچشاند و آبش بریزند و گوشت خرب
بدان یا بکشد و روغن با دوام بر آن نهند تا بخت شود نافع باشد
گوشت بستانند و مار جو به بچشاند و آبش بریزند و با گوشت بریان کنند
و اگر آن نبود پیاز را روغن جوز بریان کنند و آبکاه با معنه جوز بر آن ریزند
بخشک و بره و مرغ این همه سه گوشت با هم پزند تا آب پازر و باروغن جوز
و زرد و خایه با اما زیر در آن ریزند سوخته باشد و نافع بود
هضمه خیار هم چون قلیه که کنند اما این را آب بنهند و انار ترش و شیرین
و اما زیر بدان یا کنند نافع و لذیذ باشد
و من پیاز پاک کنند و یک من گوشت و کدنا و اما زیر همه در یک کنند
و سرش حکم کنند تا بخت شود و بچش گوشت بریان کنند لذیذ بود

الحلاوی	الاحشی	الطی	لست	فوق المضا
عوی عیسی	عوی عیسی	کم ورم	صغیری	فوق المضا
عوی عیسی	عوی عیسی	عوی عیسی	عوی عیسی	عوی عیسی
عوی عیسی	عوی عیسی	عوی عیسی	عوی عیسی	عوی عیسی
عوی عیسی	عوی عیسی	عوی عیسی	عوی عیسی	عوی عیسی
عوی عیسی	عوی عیسی	عوی عیسی	عوی عیسی	عوی عیسی
عوی عیسی	عوی عیسی	عوی عیسی	عوی عیسی	عوی عیسی
عوی عیسی	عوی عیسی	عوی عیسی	عوی عیسی	عوی عیسی
عوی عیسی	عوی عیسی	عوی عیسی	عوی عیسی	عوی عیسی
عوی عیسی	عوی عیسی	عوی عیسی	عوی عیسی	عوی عیسی

وجه استعمال هندی الحلاوی

گفته اند هر حلوا که از عسل کنند عسل به ازان بود اگر کنند باید که بروغن کا و
 و روغن بادام کنند و نشاسته را به ان یار کنند تا نیک باشد
 و همچنین هر حلوا که از شکر کنند خوشتر از شکر بود و حلواي خشک نافع بود
 و بعد ازان صابونی و قیسه و شاش و انجیر و پنجه مانند خورند
 بحر اسان حسه منی پانده نیم من ارد و یک من روغن کا و یار کنند و نیم
 و کا فور و در تابه آسین کنند و در تنور نهند تا نخت شود و سو و من باشد
 این شکر پشته بطبرستان کاراخذ اگر چه از خورستان خیزد و بسیار حلواها ازین
 خرد و بسیار حلواها ازین پازند و بقطایف روغن خور بسته بود
 این را به روغن و ماورالنهر بسیار کنند و باید که از خاک پاک کنند و بقوام آرد و مخز
 بادام بریان کرده بآن یار کنند و حلوا بروغن بادام کنند نافع باشد
 که بستاند و گرم کرده پاک کنند و ارد کنند و باروغن کوسه بریان کرده
 ی بریزند و عسفران و ششاش باوی یار کنند نافع باشد
 این حلواي معتقد پخته چنانکه عسل قوام گیرد و بعد ازان سرد و با هم بکند
 و بقوام آرد و بروغن و نشاسته بخت نافع باشد و کتاب بنون الککالو باب



